



Hotel Café Restaurant de Boekanier in Vrouwenpolder

Zoekt:

**Chefkok
of
een Souschef met ambities**

Ben jij:

- *Een creatieve persoon met passie voor het koksvak
- *Representatief en beschik je over goede communicatieve vaardigheden
- *Zelfstandig en betrouwbaar

Wij bieden jou:

- *Een interessante werkomgeving met leuke collega's
- *Een leuke job in een gezellig familiebedrijf met uitstekende keuken
- *Goede financiële vergoeding en flexibele arbeidstijden (regelmatig in het weekend vrij en ook in het seizoen 2 vrije dagen per week)
- *De mogelijkheid jezelf verder te ontwikkelen

Woon je in Zeeland, beheers jij de Nederlandse en heb jij relevante werkervaring en/of een opleiding in de Horeca...

Dan nodigen wij jou van harte uit te solliciteren

Voor sollicitaties;
Björn van de Vrande
Hotel Café Restaurant de Boekanier Dorpsdijk 22-24
4354 AC Vrouwenpolder I: www.boekanier.nl E: info@boekanier.nl
T: 0118-591829 of M: 0629030566

Even voorstellen...

Hey wat leuk dat je interesse hebt in ons bedrijf. Wij zijn op zoek naar een Chef-kok of een souschef die ons keuken team kan aansturen en zelf zijn/haar mannetje weet te staan achter de kachel.

Om je vaste een idee te geven in wat voor nest je terecht komt stellen we onszelf, de Boekanier en de kaart vast even voor.

Ondergetekende Joyce en Björn zijn sinds 1999 en 2003 de eigenaren van de Boekanier. Tot 2020 deden wij dit samen met broer/zwager Anthon van de Giessen, die de keuken voor zijn rekening nam. Omdat Anthon aan heeft gegeven een stapje terug te willen doen hebben Joyce en Björn vanaf 2021 zijn aandeel overgenomen. Anthon zal echter nog wel regelmatig een aantal dagen als ZZP-er in de keuken terug te vinden zijn ter ondersteuning van het huidige team maar ook als adviseur.

Om het team aan te vullen zijn wij op zoek naar een Chefkok of een Souschef met de ambitie om in de toekomst Chef-kok te worden van onze keuken. Tevens is er nog een vacature voor een zelfstandig werkend kok. Björn is ook als kok opgeleid en is ook leermeester, hij springt indien nodig bij in de keuken, t/m 2020 stond hij achter de kachel bij afwezigheid van Anthon.

De vaste basis van het huidige keukenteam bestaat uit een zelfstandig werkend kok een keuken assistent/afwasser, een derdejaars leerling kok BBL en een leerling kok BOL aangevuld met diverse parttimers.

Over het ontstaan van de Boekanier verwijzen wij graag naar het artikel op onze [homepage](#).

De basis van de keuken van de Boekanier is klassiek te noemen met enkele vaste waarden op de kaart waar onze gasten graag voor terug komen. Klassiek meer met betrekking tot de werkwijze dan de manier van serveren. Wij staan er uiteraard voor open dat onze nieuwe Chef-kok zijn eigen stempel drukt op onze kaart, uiteraard in goed overleg, wij kennen immers onze gasten al vele jaren.

Hier een opsomming van en aantal vaste waardes waarvan wij vinden dat ze echt bij de Boekanier horen.

Trots zijn wij op onze huisgerookte zalm, die wij naar onze mening na vele jaren hebben geperfectioneerd. Het vele experimenteren heeft geresulteerd in de kenmerkende smaak en bite die je alleen bij ons kan proeven. Het roken van zalm is een proces dat uit 3 stappen bestaat waarbij wij pas op de derde dag echt aan het roken toekomen. We pekelen volgens de droge pekelmethode met 2 delen van verschillende soorten zout en 1 deel rietsuiker waaraan wij onze zelf samengestelde kruidenmelange toevoegen met onder andere kardemom en jeneverbessen. Het drogen doen wij hangend in onze koelcel om de temperatuur constant te houden. Het roken gebeurt hangend in een omgebouwde vriezer op een temperatuur onder de 25 graden, wij hebben dit proces geautomatiseerd dus hoeven tijdens de 16 uur dat we roken niet continu aanwezig te zijn. We gebruiken bij voorkeur beuken- en appelhout voor een fijne niet te zware rooksmaak die wel duidelijk aanwezig is.

Ambachtelijk bereidde kroketjes vinden wij leuk om te serveren, omdat wij in de Ambachterie uit Oostburg een fijne partner hebben gevonden maken wij deze niet meer zelf, wat heel veel tijd scheelt. Zo nu en dan draaien we zelf nog wel eens een balletje of een kroketje omdat we het leuk vinden en om onze leerlingen scherp te houden maar alleen als daar tijd voor is uiteraard.

Een dagsoepje hebben we altijd op de kaart staan omdat we hier leuk met de seizoenen mee kunnen koken, onze Bisque heeft een vaste plek omdat deze de basis vormt voor onze vissauzen.

Een oestertje uit ons homarium is ook op de kaart te vinden.

Onze tournedos is een vaste waarde op de kaart wij snijden deze zelf van de Ossenhaas waarbij we de puntjes gebruiken voor de carpaccio en de afsnijdsels gaan in onze bruine basissaus. Deze bruine basis saus wordt vers getrokken van o.a. kalfsbeenderen en vormt de basis van onze sauzen die wij serveren bij onze vleesgerechten.

Ook voor onze spareribs komen veel gasten terug wij marinieren deze zelf, stoom-bakken in de oven en daarna bakken we ze af om ze voor het meegeven af te lakken met een zelf ontwikkelde marinade.

Zelf zijn wij fan van een mooie gemarmerde (Kalfs) Rib-eye steak even geroosterd op onze grill, deze komt regelmatig terug op de kaart maar is geen vaste waarde.

Ons vispannetje met saus nantua is erg populair waarbij de soorten vis die wij hiervoor gebruiken niet persé relevant is. De basis voor onze variant van een saus nantua is onze krachtige bisque van schaaldieren welke uiteraard als voorgerecht te verkrijgen is. Tevens is deze schaaldiersaus de basis voor de sauzen die wij serveren bij onze visgerechten.

Een Noordzeevisje bij voorkeur op de huidgebakken staat ook altijd wel op de kaart, dit kan Zeebaarsfilet zijn maar ook een mooie Kabeljauwhaas.

Tijdens het seizoen serveren wij aardig wat Zeeuwse mosselen, dit doen wij al vele jaren zonder poespas, met een eenvoudig groente garnituur van wortel, prei, ui en selderij, een beetje verse peper en een klont roomboter, meer moet dat niet zijn.

Björn is een fanatiek (Roof)visser die regelmatig een vers gevangen visje op de werkbank gooit zoals Zeebaars, Zeetong maar ook snoekbaars weet zijn weg naar de Boekanier te vinden

Zoals je ziet blijft er nog genoeg ruimte over op de menukaart voor een creatieve ziel, graag zouden wij hier met jou eens over willen sparren. Wij nodigen jou dan ook graag uit om te solliciteren.

Met hartelijke groeten Joyce, Björn en collega's

Graag ontvangen we van jou een mail met je contact gegevens en de ervaringen die jij hebt opgedaan tijdens jou culinaire loopbaan. Deze kan je sturen naar info@boekanier.nl ter attentie van Björn.

.